



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## AMASYA TURTASI

Kullanılacak malzeme:

1/2 su bardağı tozşeker,  
125 gr tereyağı,  
4/5 su bardağı un,  
750 gr kokulu Amasya elması,  
100 gr kiraz ve portakal şekerlemesi karışımı,  
3 yumurta,  
3 çorba kaşığı süt,  
1 paket kabartma tozu,  
1/4 paket meyve jölesi,  
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Elmalardan bir tanesi iyice yıkanır ve bu elma altıya bölündükten sonra çekirdekleri ve çekirdek yuvaları çıkarılır. Elma dilimleri soğuk suya atılır. Öbür elmaların kabukları soyulur. İnce ince dilimlenir. Çekirdekleri ve sert bölümleri çıkarılır, soğuk suya atılır. 1/4 paket meyve jölesi, paketdeki tarife uyularak hazırlanır (yalnız konulacak su 1 fincan daha az olmalıdır). Turta kalıbı yağlanır. Üzeri yağlı kâğıtla örtüldükten sonra yağlı kâğıt da önce yağlanır, sonra unlanır. Kalıp hazırlandıktan sonra geniş porselen bir kaba yumurta sarılarıyla tozşeker konur. Bunlar iyice çırpılır. Yumurta köpürünce erimiş ve soğutulmuş yağ katılır. Yağdan sonra kabartma tozu karıştırılmış un bir elekten azar azar elenerek hızlı hızlı karıştırılmakta olan yağlı yumurtaya yedirilir. Süt de katıldıktan sonra hamur iyice kabarıncaya kadar tahta bir kaşıkla yoğrulurcasına karıştırılır. Hamurun karıştırılması tamamlanınca bir başka kaptan çırpılarak beyaz bir köpük haline getirilmiş olan yumurta akları (çırpılırken 1 tutam tuz katılması unutulmamalıdır) yavaş yavaş karıştırılan hamura azar azar katılır. Karışım iyice karıştırıldıktan sonra yarısı kalıba boşaltılır. Bu hamurun üzeri ince ince dilimlenmiş elmalarla (suları iyice süzöldükten sonra) örtölür. Küçük küçük doğranan şekerlemeler de sağa, sola serpiştirildikten sonra geri kalan hamur kalıba boşaltılır. Islak bir spatulayla hamurun üzeri düzeltildikten sonra kalıp çok kızgın fırına (190° C'ye ayarlanmış) sürölür ve 45 dakika kadar tutulur. Turta, pişince fırından çıkarılır. Bir ızgaranın üzerine baş aşağı edilerek kalıptan çıkarılır. Sonra kaydırılarak düz bir fırın tepsisine aktarılır. Turtanın üzeri dondurulmuş meyve jölesiyle kaplanır. Kabuklu 6 elma dilimi de turtanın ortasına kabukları üste gelecek biçimde yerleştirildikten sonra turta 1-2 dakika sıcak fırına sokulup çıkarılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra çay, portakal suyu veya limonatayla servis yapılır.